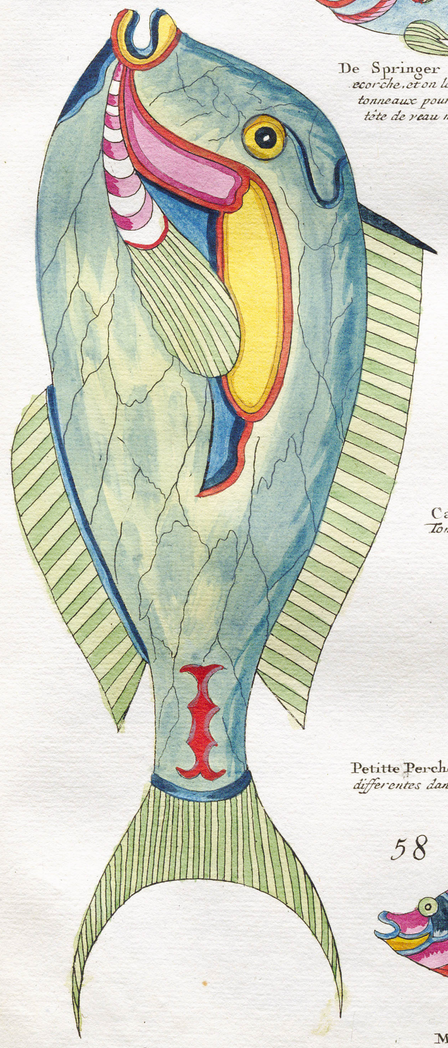
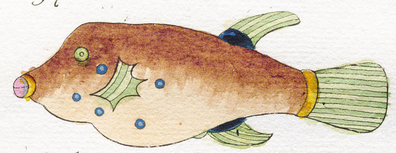
55 De Groot Eylander.
L'insulaire de Manipe long de 10. pieds fort huyleux et puant.



56

De Springer van Loeven. *Le Sauteur. On en prend grande quantité. On les écorche, et on les hache avec des huitres et des epiceries. On en remplit des tonneaux pour la provision. C'est un ragout particulier et qui a le goût d'une tête de veau mangée froide avec du vinaigre et du persil.*

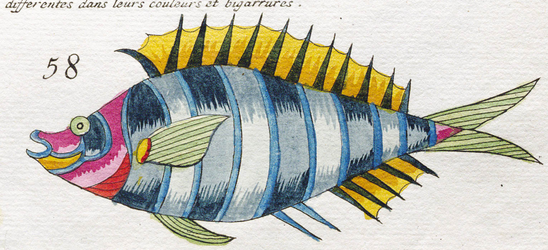
57



Carcassin du Kaymans-hoek. *Voyez N°. 29. C'est une espece de Tomtombo, dont il y a des milliers fort diversement bigarrez.*

Petitte Perche de Riviere. *dont il y a des quantitez prodigieuses très-differentes dans leurs couleurs et bigarrures.*

58



M